

DOLCI E DESSERT

Mostaccioli

Tradizione: Calabria

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Farina

Liquore

1/2 bicchierino

Miele

■ Preparazione

- 1** Versate la farina sulla spianatoia, unite mezzo bicchierino di liquore ed il miele impastando tutto sino ad ottenere una pasta della consistenza di quella del pane.
- 2** Con il matterello stendete una sfoglia dello spessore di 1 centimetro e mezzo e da essa ricavate dei 'mostaccioli' di varie forme: pesci, cavallucci, bambole, lettere dell'alfabeto, ecc.
- 3** Disponeteli sopra una placca ricoperta di carta forno e cuoceteli in forno già caldo a 150 gradi per 20 minuti circa.
- 4** Appena pronti levate i dolcetti, lasciateli raffreddare e riponeteli in dispensa conservandoli in una scatola di latta oppure in un contenitore munito di coperchio; attendete qualche giorno prima di mangiarli in modo che perdano parte della loro durezza e diventino morbidi. Questi 'mostaccioli' sono biscotti tipici della Calabria.